

# ATELIER DÉGUSTATION

CORPORATIF



## INFORMATION SUR L'ACTIVITÉ

- Durée : 2 heures
- 4 produits (scotch et/ou whisky)

## ATELIER Scotch & Whisky

Étant elle-même passionnée de cette merveilleuse famille de spiritueux, notre experte vous fera voyager à travers le monde pour vous partager ses connaissances. En passant par l'Écosse, l'Irlande, le Japon, les États-Unis et le Canada, on vous fera comprendre leurs différences et typicité tout en dégustant des produits venus des quatre coins du monde.

Nul besoin d'être un grand connaisseur, notre sommelière s'ajustera à votre niveau de connaissance et celui de votre groupe. Que vous soyez débutant, intermédiaire ou avancé, nos services sont faits sur mesure et selon vos attentes. La satisfaction de nos clients est la clé de notre succès.

### Dégustation de 4 produits

Atelier interactif et sensoriel où vous découvrirez l'ABC de la fabrication de tous les types de scotch et whisky.

*Au plaisir de déguster avec vous!*

— L'ÉQUIPE DE VINS AU FÉMININ



Chapeautées par Manoushka Ross, présidente et agente de booking de Vins au Féminin, les sommelières et animatrices sont reconnues à l'échelle internationale. Cette équipe de passionnées, spécialisées en animation et en réalisation d'expériences événementielles sont la crème de la crème du domaine.

### Pour réservation :

**Manoushka Ross**, Booking Agent

514 792-9680

manoushka@vinsaufeminin.com

[vinsaufeminin.com](http://vinsaufeminin.com)

Suivez-nos événements!



VINS AU  
FÉMININ

# ATELIER DÉGUSTATION

## CORPORATIF



### INFORMATION SUR L'ACTIVITÉ

- Durée : 2 heures
- 1 alcool de base
- Fruits, jus et autres ingrédients  
nécessaire à la préparation
- Verre et mixeur

## ATELIER Cocktails & Mixologie

Venez apprendre les bases et les secrets d'un bon cocktail. Notre experte en mixologie vous enseignera l'ABC du cocktail mais aussi vous partagera des trucs simple pour en réaliser à la maison.

Un atelier interactif et sensoriel où vous découvrirez les règles de base et les meilleurs trucs pour réussir à tout coup vos cocktails avec des recettes simples et facile à reproduire. Vous découvrirez les principaux spiritueux et leurs spécificités pour la réalisation de cocktails. Seront abordés : le choix des alcools, les grandes recettes classiques, les types de verres, l'utilisation du shaker et autres accessoires de bar, les portions dans l'alcool, sans oublier la décoration du verre.

### Trois cocktails et différentes dégustations composent ce cours.

**NOTE :** Si vous avez des couleurs, des goûts particuliers ou des thèmes précis, ne vous gênez pas à en informer notre mixologue qui se fera un plaisir de rendre votre expérience unique et personnalisée. Vos attentes et la satisfaction de nos clients est la clé de notre succès.

*Au plaisir de déguster avec vous!*

— L'ÉQUIPE DE VINS AU FÉMININ



Chapeautées par Manoushka Ross, présidente et agente de booking de Vins au Féminin, les sommelières et animatrices sont reconnues à l'échelle internationale. Cette équipe de passionnées, spécialisées en animation et en réalisation d'expériences événementielles sont la crème de la crème du domaine.

**Pour réservation :**  
**Manoushka Ross**, Booking Agent  
514 792-9680  
manoushka@vinsaufeminin.com

[vinsaufeminin.com](http://vinsaufeminin.com)

Suivez-nos événements!



VINS AU  
FÉMININ

# ATELIER DÉGUSTATION

## CORPORATIF



### INFORMATION SUR L'ACTIVITÉ

- Durée : 2 heures
- 4 produits (vins)

## ACCORDS Mets & Vins

### Dégustation de 4 vins

Afin de rendre plus interactive votre expérience, prévoir :

- Des bouchées sucrés et salés
- Plateau de fromages et charcuteries
- Repas 3 ou 4 services

Soyez créatifs! Vous pouvez également planifier des thèmes spécifiques tels que la France, l'Italie, l'Espagne... La sommelière pourra alors prendre en considération la thématique choisie quand viendra le temps de faire le choix des vins.

**Note :** seul les 4 vins en dégustation sont inclus dans le tarif ainsi que les accessoires et ingrédients que la sommelière utilisera durant l'atelier. Aucune nourriture est incluse.



Chapeautées par Manoushka Ross, présidente et agente de booking de Vins au Féminin, les sommelières et animatrices sont reconnues à l'échelle internationale. Cette équipe de passionnées, spécialisées en animation et en réalisation d'expériences événementielles sont la crème de la crème du domaine.

*Au plaisir de déguster avec vous!*

— L'ÉQUIPE DE VINS AU FÉMININ

### Pour réservation :

**Manoushka Ross**, Booking Agent

514 792-9680

manoushka@vinsaufeminin.com

[vinsaufeminin.com](http://vinsaufeminin.com)

Suivez-nos événements!



VINS AU  
FÉMININ

# ATELIER DÉGUSTATION

CORPORATIF



## INFORMATION SUR L'ACTIVITÉ

- Durée : 2 heures
- 3 produits (vodka et/ou gin et/ou rhum)

## ATELIER Spiritueux

On remarque une évidente ascension des spiritueux québécois à la SAQ et dans les restaurants/bars. Où? Quand? Comment consommer ces produits locaux et lequel choisir?

Notre experte possède les réponses! Elle vous expliquera les différents types de spiritueux: vodka, gin, rhum etc, les régions et distilleries du Québec et internationales. Une dégustation interactive vous fera découvrir quelques uns de ces produits.

Dégustation de 3 produits.



Chapeautées par Manoushka Ross, présidente et agente de booking de Vins au Féminin, les sommelières et animatrices sont reconnues à l'échelle internationale. Cette équipe de passionnées, spécialisées en animation et en réalisation d'expériences événementielles sont la crème de la crème du domaine.

*Au plaisir de déguster avec vous!*

— L'ÉQUIPE DE VINS AU FÉMININ

Pour réservation :  
**Manoushka Ross**, Booking Agent  
514 792-9680  
manoushka@vinsaufeminin.com

[vinsaufeminin.com](http://vinsaufeminin.com)

Suivez-nos événements!



VINS AU  
FÉMININ

# ATELIER DÉGUSTATION

## CORPORATIF



### STATION DISPONIBLES

- Dégustation Vegas (formule vins)
- Dégustation Vegas (formule bières)
- Spiritueux
- Bulles
- Sake
- Mixologie
- Scotch & Whisky
- Produits du Québec
- Station thématique (ex. France, Italie...)

## FORMULE Multi-dégustations

Vous organisez un événement de grande envergure? Pour offrir plus de variété pendant le déroulement de votre événement, pourquoi ne pas offrir la possibilité de goûter à différents types de produits?

### Optez pour l'expérience multi-stations en formule cocktail dinatoire.

À l'instar de la formule conventionnelle où le personnel de service doit circuler à travers vos invités pour servir les consommations et les bouchées, offrez-leur une formule où ils pourront se promener de station en station et prendre le temps d'apprendre, de déguster et de communiquer avec nos expertes qui leur feront vivre une expérience unique. Mariez différentes possibilités : accords mets et vins, jeux de dégustations à l'aveugle, mixologie... Combinez les stations. Profitez des connaissances de plusieurs sommelières en optant pour une formule qui rassemble toutes nos expertises. À vous de choisir les options qui vous conviennent!

**Cette formule est disponible à partir de 3 stations** et nous vous conseillerons selon le nombre de personnes. Voir la liste à gauche pour le choix des stations.

*Au plaisir de déguster avec vous!*

— L'ÉQUIPE DE VINS AU FÉMININ



Chapeautées par Manoushka Ross, présidente et agente de booking de Vins au Féminin, les sommelières et animatrices sont reconnues à l'échelle internationale. Cette équipe de passionnées, spécialisées en animation et en réalisation d'expériences événementielles sont la crème de la crème du domaine.

### Pour réservation :

**Manoushka Ross**, Booking Agent

514 792-9680

manoushka@vinsaufeminin.com

[vinsaufeminin.com](http://vinsaufeminin.com)

Suivez-nos événements!



VINS AU  
FÉMININ